



APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORAZIONE
CATERING EQUIPMENT

COTTURA
COOKING

LUX 980

DEXION

Cucinare in libertà

Cooking in freedom



Quando immaginate la vostra cucina, quando volete essere liberi di prendervi tutto il piacere del cucinare, è allora che noi di DEXION possiamo aiutarvi.

La nostra tecnologia non è fine a sé stessa, ma dedicata ad assistervi in ogni singolo passo verso l'eccellenza dei risultati: **le nostre innovazioni al servizio delle vostre esigenze.**

Whenever you think about your kitchen, or about how pleasant your work can be, or whenever you want to enjoy cooking, that's when we at DEXION can help you.

*Our technology is not a goal in itself, but it is dedicated to allow you perform every note of the symphony of cooking in the easiest and most efficient way: **Your needs, our mission.***

Relax Ergonomia

È facile trovare risposta alle vostre esigenze se la cucina è prodotta da Dexion: il sistema di accostamento "testa a testa" garantisce una perfetta giunzione dei vari moduli a piano continuo, studiato per ridurre la fatica dell'operatore durante la movimentazione delle pentole e nelle fasi di pulizia.

Relaxing Ergonomics

It is easy to find the best solution for your needs if the kitchen is produced by Dexion: an "head-to-head" system ensures that the various units are seamlessly joined, designed to make it easier for the operator to move pans and to clean.

Risparmiare Rapidità di manutenzione

È facile intervenire per qualsiasi guasto tecnico, grazie alla comoda accessibilità frontale o al vano tecnico della versione a sbalzo. I costi di assistenza e i tempi di fermo macchina sono così ridotti al minimo.

Savings Easy maintenance

It is easy to take action when a technical fault occurs, thanks to convenient front access on all models and a rear technical compartment on the cantilever version. The costs of assistance and machine downtime are minimised.



LUX 980

Solo il piacere di cucinare

Just the pleasure of cooking

La gamma **LUX 980** è concepita e realizzata per garantire agli operatori della ristorazione commerciale, elevate prestazioni, affidabilità nel tempo e consumi energetici ottimizzati. Una concezione costruttiva d'avanguardia che, sfruttando al massimo la modularità delle macchine consente la realizzazione di sistemi di cottura esclusivi e flessibili.

*The **LUX 980** line is designed to guarantee high performance, long-lasting reliability and optimized energy consumption for operators in commercial catering.*

A groundbreaking structural concept, making maximum use of the modular nature of machines provides exclusive and versatile cooking systems.



Tranquillità Solida e durevole

Un piano di lavoro destinato a durare nel tempo, realizzato in Aisi 304 di forte spessore (2 mm).

La solidità contraddistingue anche i singoli componenti delle macchine: fianchi e basamento in acciaio inox, bruciatori in ghisa e sparti-fiamma in ottone, porte forno doppie ed isolate, piedi in acciaio, regolabili in altezza (150 - 200 mm).

Reliability Sound and long-lasting

A strong worktop, designed to be long-lasting, and made of extra thick AISI 304 stainless steel (2 mm). All single machine components are sturdy: side panels and bottom in stainless steel, cast iron burners and brass flame diffusers, insulated double wall oven and adjustable stainless steel feet (150 - 200 mm).

Più tempo per voi Facilità di pulizia

È facile se le macchine vengono studiate in modo che non vi siano punti di accumulo dello sporco (piani stampati con angoli arrotondati) o dotate di un comodo profilo antitracimazione, in modo da ridurre le infiltrazioni di cibo e gli incidenti in cucina.

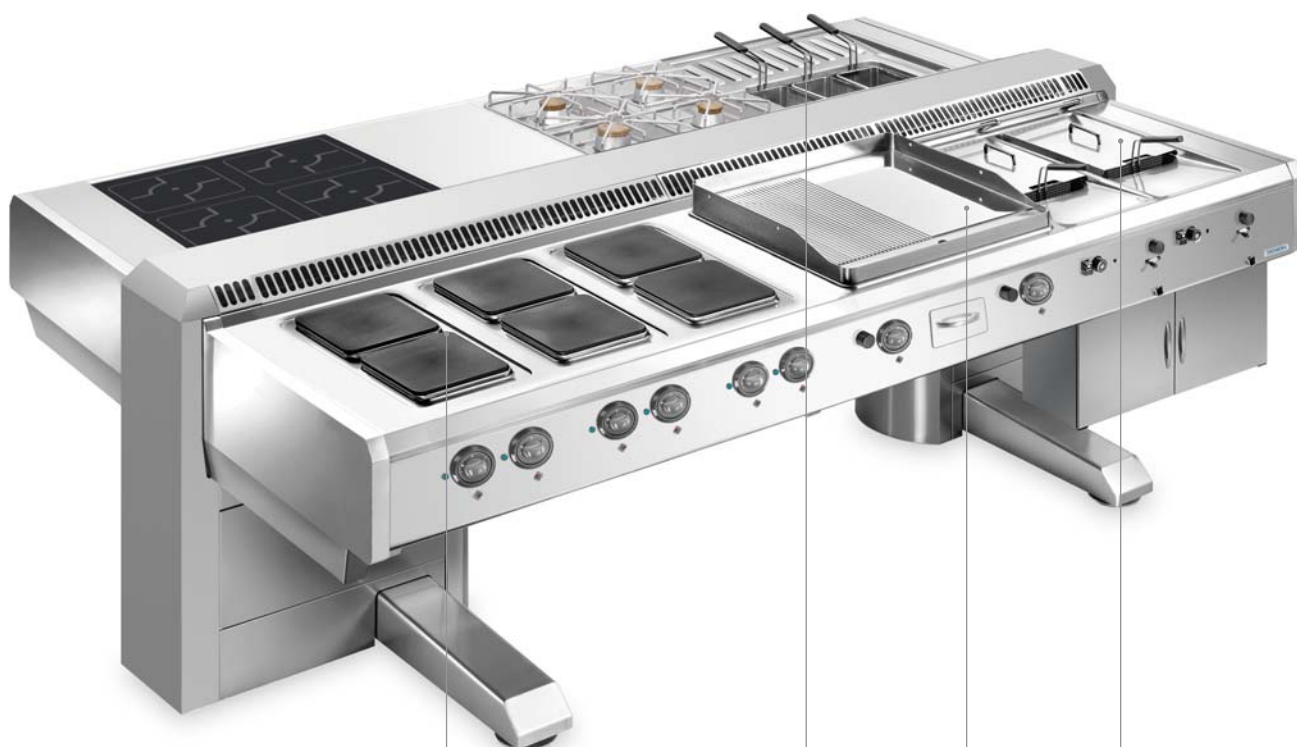
More time for yourself Easy to clean

It is easy if the machines are designed so that there are no areas for dirt to accumulate (moulded worktops with rounded corners) or if they are equipped with a practical anti-drip profile to minimise food or liquids overflows and spillages in the kitchen.

LUX 980

Modularità e funzionalità

Modular and functional design



Cucina a Gas
Gas Range

Friggitrice
Fryer

Fry Top
Fry Top

Cuocipasta
Pasta Cooker





La linea **LUX 980** rappresenta la perfetta sintesi di modularità e componibilità: una vera scelta ragionata!

I moduli da 40, 80 e 120 cm, e la possibilità di scegliere fra due sistemi di supporto: su gambe (Monoblocco) o su struttura portante unica (a sbalzo) rendono la linea **LUX 980** estremamente versatile. I numerosi modelli disponibili consentono inoltre di personalizzare e sfruttare al meglio qualsiasi spazio, attraverso la realizzazione di composizioni su una linea o su due linee contrapposte schiena contro schiena - combinabili anche con gli elementi della LUX 700. Una concezione costruttiva d'avanguardia.

*The **LUX 980** line is the perfect synthesis of a modular structure, with 40, 80 and 120 cm units and two support systems: on legs (free standing unit) or on a single load-bearing structure (cantilever unit). A highly versatile layout and a wide choice of available models allows you to customize and make the best possible use of any space, installing the equipment against the walls or back-to-back in two lines - the **LUX 980** units can also be combined with LUX 700 units.*





Cucine a gas

Gas ranges



Flex Burners

new

5,5 kW - 7 kW - 11 kW



- Alta potenza: bruciatore Flex Burner da 5,5 kW, 7 kW e 11 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Massima flessibilità: la posizione del bruciatore (da anteriore a posteriore e viceversa) può essere cambiata tramite ugelli direttamente in utenza
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate
- Massima flessibilità grazie ad un range di potenza modulabile, per adattarsi ad ogni esigenza
- Bruciatore pilota protetto

- *High power: Flex Burner of 5,5 kW, 7 kW and 11 kW*
- *60% certified efficiency*
- *Maximum flexibility: the burner position (from front to back and viceversa) can be changed through nozzles directly on site*
- *Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking*
- *Maximum flexibility thanks to an adjustable power range, to satisfy every need*
- *Protected pilot flame*



La gamma di cucine a gas si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione monoblocco e top. Monoblocco: su armadio aperto, su forno statico a gas o elettrico. Top: versione posizionabile su basi armadiate o su supporti a sbalzo.

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 18/10 con spessore di 2 mm, imbutito a tenuta stagna per evitare infiltrazioni di sporco e per una migliore pulizia, anche grazie agli spigoli raggiati e all'invaso stampato che garantiscono il contenimento di liquidi e traccimazioni. Bruciatori di piano in ghisa nichelati estraibili da 5,5 kW, 7 kW e 11 kW con spartifiamma in ottone a fiamma auto-stabilizzante.

FORNO: disponibile con riscaldamento a gas ed elettrico. Camera di cottura in acciaio inox a doppia parete con base smaltata (fondo in fusione di ghisa optional) e porta a doppia parete con intercapedine isolante, controporta in acciaio inox; dimensioni Gastronorm GN 2/1; griglie camino e porta tegami in acciaio inox.

FORNO A GAS: bruciatore in acciaio inox da 7 kW a fiamma auto stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore.



























FORNO ELETTRICO: resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera forno; regolazione termostatica della temperatura.

This line of gas ranges comprises models with 2/4/6 burners available as freestanding unit or top. Free standing unit: on an open cabinet, on a static gas or electric oven. Top: this version can be positioned on cupboard base units or cantilever supports. The worktop is in 2 mm AISI 304 18/10 stainless steel with drawn edges to make it watertight, to prevent dirt from penetrating and for easier cleaning. The rounded corners and the one piece pressed top, prevent liquids infiltration between the modules and overflows. Removable hob burners in nichel plated cast iron, with 5,5 kW, 7 kW and 11 kW brass burner caps with self-stabilizing flame.

OVEN: available with gas heating or electric heating. Stainless steel double skinned cooking chamber with enamelled bottom (optional cast iron bottom), double door with insulation casing, double door in stainless steel; Gastronorm GN 2/1 dimensions; Chimney grids and pan supports in stainless steel.

GAS OVEN: 7 kW burner in stainless steel with self-stabilizing flame; thermostatic temperature control with safety valve and thermocouple; piezoelectric burner ignition.

ELECTRIC OVEN: 6 kW armoured heating elements in stainless steel positioned at the bottom and at the top of the oven chamber; thermostatic temperature control.

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Portata termica Heating capacity			Forno a gas Gas oven	Tot. gas Tot. gas	Forno elettrico Electric oven	Peso Weight
			5,5 kW	7 kW	11 kW				
Su armadio On cupboard									
 LX98G2AXXS	40x90x85	-	2	-	-	-	11	-	48
 LX98G2AXL	40x90x85	-	-	1	1	-	18	-	48
 LX98G2AXXL	40x90x85	-	-	-	2	-	22	-	48
 LX98G4AXXS	80x90x85	-	4	-	-	-	22	-	74
 LX98G4AXL	80x90x85	-	-	2	2	-	36	-	74
 LX98G4AXXL	80x90x85	-	-	1	3	-	40	-	74
 LX98G6AXXS	120x90x85	-	6	-	-	-	33	-	104
 LX98G6AXXL	120x90x85	-	-	3	3	-	54	-	104
Su forno On oven									
 LX98G4FXXS	80x90x85	54x70x30	4	-	-	7	29	-	106
 LX98G4FXL	80x90x85	54x70x30	-	2	2	7	43	-	106
 LX98G4FEXXS	80x90x85	54x70x30	4	-	-	-	22	6	106
 LX98G4FEXL	80x90x85	54x70x30	-	2	2	-	36	6	106
 LX98G4FXXL	80x90x85	54x70x30	-	1	3	7	47	-	106
 LX98G6FAXXL	120x90x85	54x70x30	-	3	3	7	61	-	143
 LX98G6FEAXXS	120x90x85	54x70x30	6	-	-	-	33	6	143
 LX98G6FEAXXL	120x90x85	54x70x30	-	3	3	-	54	6	143
 LX98G6FMXXL	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	64	-	171
 LX98G6FMGXXL	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	64	5 grill	171
TOP									
 LX98G2XXS	40x90x25	-	2	-	-	-	11	-	40
 LX98G2XL	40x90x25	-	-	1	1	-	18	-	40
 LX98G2XXL	40x90x25	-	-	-	2	-	22	-	40
 LX98G4XXS	80x90x25	-	4	-	-	-	22	-	65
 LX98G4XL	80x90x25	-	-	2	2	-	36	-	65
 LX98G4XXL	80x90x25	-	-	1	3	-	40	-	65
 LX98G6XXS	120x90x25	-	6	-	-	-	33	-	90
 LX98G6XXL	120x90x25	-	-	3	3	-	54	-	90



Cucine elettriche

Electric ranges



La gamma di cucine elettriche **LUX 980** si compone di modelli 2/4/6 piastre disponibili nella versione monoblocco (su armadio aperto o su forno) e top (posizionabile su basi armadiate o su supporti a sbalzo). Il piano di cottura è costruito in acciaio inox di forte spessore (2 mm) imbutito, a tenuta. Le PIASTRE in ghisa a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento sono disponibili in soluzioni di potenze da 3 kW e 4 kW con termostato di servizio a 6 posizioni per una regolazione ottimale della potenza. Lampade spie segnalano il funzionamento di ogni piastra.

FORNO: riscaldamento elettrico; camera di cottura in acciaio inox con base smaltata; camera forno a doppia parete di dimensioni Gastronorm GN 2/1; isolamento termico in lana di vetro ad alta densità; supporti laterali griglia in acciaio inox 18/10, con triplice fila di guide; controporta in acciaio inox.

*This line of **LUX 980** electric ranges comprises models with 2/4/6 hotplates available as free-standing units (on an open cabinet or on oven) or as top version (positioned on cupboard base units or on projecting supports).*

*The worktop is made of extra thick stainless steel (2 mm) with drawn edges to make it watertight. Rapid heating **HOTPLATES** in cast iron, with safety device to prevent overheating, powered by 3 kW and 4 kW heating elements with 6-position thermostat for optimized power control. Indicator lights show when each hotplate is in operation.*

***OVEN:** electric heating; cooking chamber in stainless steel with enamelled bottom; double skinned oven chamber with Gastronorm GN 2/1 dimensions; thermal insulation in high-density fibreglass; grid side supports in 18/10 stainless steel, double door in stainless steel.*



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Capacità piastre elettriche Capacity electrical plates		Forno Oven	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
			3 kW	4 kW				
	LxPxH cm	LxPxH cm	3 kW	4 kW	kW	kW		Kg
Su armadio On cupboard								
LX98E2AQ	40x90x85	-	2	-	-	6	400V, 3N, 50/60 Hz	78
LX98E4AQ	80x90x85	-	3	1	-	13	400V, 3N, 50/60 Hz	102
LX98E6AQ	120x90x85	-	4	2	-	20	400V, 3N, 50/60 Hz	126
Su forno On oven								
LX98E4FQ	80x90x85	54x69,5x32	3	1	6	19	400V, 3N, 50/60 Hz	142
LX98E6FAQ	120x90x85	54x69,5x32	4	2	6	26	400V, 3N, 50/60 Hz	187
TOP								
LX98E2Q	40x90x25	-	2	0	-	6	400V, 3N, 50/60 Hz	68
LX98E4Q	80x90x25	-	3	1	-	13	400V, 3N, 50/60 Hz	92
LX98E6Q	120x90x25	-	4	2	-	20	400V, 3N, 50/60 Hz	115



Cucine tuttapietra

Solid top



VERSIONE A GAS: disponibile monoblocco su armadio aperto e su forno a gas oppure nella versione top.

Il piano di cottura di superficie 50 dm² è costruito in ghisa (spessore 10 mm) con un anello centrale mobile.

La temperatura della piastra raggiunge i 500 °C al centro e degrada verso i bordi, assicurando le zone isoterme ottimali per la cottura a fuoco indiretto; il tutta piastra è ideale per cotture a bassa temperatura, sobbolliture e mantenimento. Accensione piezoelettrica del bruciatore piastra. Forno a Gas: camera di cottura in acciaio inox con base in acciaio smaltato, camera a doppia parete di dimensioni Gastronorm GN 2/1; controporta in acciaio inox.

VERSIONE ELETTRICA: disponibile monoblocco su armadio aperto oppure nella versione top. Piastra di cottura elettrica realizzata in acciaio dolce a 4 zone di cottura indipendenti, da 3.5 kW ciascuna. Temperatura di esercizio 80 - 450 °C.

GAS VERSION: On an open cabinet or gas oven or (r available as Top module. The cooking plate with a surface area of 50 dm² is in cast iron (10 mm thickness) with a removable central ring. The hotplate surface reaches 500 °C in the centre and decreases towards the edges, ensuring excellent isothermal zones for cooking with an indirect flame; solid tops are perfect to simmer, keep warm and boil. Piezoelectric burner ignition for the hotplate. Gas Oven: cooking chamber in stainless steel with enamelled steel bottom, double skinned chamber with Gastronorm GN 2/1 dimensions; Stainless steel double door.

ELECTRIC VERSION: on open cabinet or top version, with carbon steel plate with 4 independent working areas, each powered by 3.5 kW heating elements. Operating temperatures: 80 - 450 °C.

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Forno Oven	Piastra Plates	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	7 kW	kW	kW		Kg
Su armadio On cupboard							
🔥 LX98GTA	80x90x85	-	-	12	12	-	100
⚡ LX9ETA	90x90x85	-	-	3,5x4 (14)	14	400V, 3N, 50/60 Hz	143
Su forno On oven							
🔥 LX98GTF	80x90x85	54x69,5x32	1	12	19	-	125
TOP							
🔥 LX98GT	80x90x25	-	-	12	12	-	85
⚡ LX9ET	90x90x25	-	-	3,5x4 (14)	14	400V, 3N, 50/60 Hz	121



Piani a induzione

Induction cooker



La gamma comprende moduli TOP da 2 o 4 zone a induzione indipendenti con induttori da 5 kW ciascuno.

Il piano cottura da 6 mm si riscalda solo quando entra a contatto diretto con le pentole per piastre ad induzione (pentole specifiche), mentre la zona di cottura non a contatto con la pentola rimane disattivata e quindi fredda permettendo un ambiente di lavoro più confortevole (meno immissione di calore) ed una riduzione del consumo di energia pari al 50% rispetto alle cucine tradizionali.



Ciascun induttore ha 6 diversi gradi di regolazione. Una lampada spia segnala il funzionamento del piano.

The range consists of 2 or 4 independent induction zones powered at 5 kW each.

The 6 mm glass surface only heats up when in direct contact with induction friendly pans and pots (ONLY), while the rest of the surface remains switched off and cold for a more comfortable working environment and a reduction in energy consumption of about 50% compared to traditional ranges.

Each Hotplate has 6 different power levels. An indicator light shows when the top is in operation.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Potenza Power	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	5 kW	kW		Kg
TOP					
 LX984I	40x90x25	2	10	400V, 3N, 50/60 Hz	58
 LX989I	80x90x25	4	20	400V, 3N, 50/60 Hz	83



Pietra lavica

Charcoal grill



La linea è composta da modelli in versione monoblocco su base armadiata o in versione Top, sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas. Fianchi e basamento in acciaio di forte spessore, piedini in acciaio. Griglie camino in acciaio. Piano cottura in acciaio inox regolabile in altezza tramite le due leve frontal, griglia reversibile un lato carne e un lato pesce; cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox per raccolta grassi; possibilità di cotture differenziate sui moduli da 90 cm grazie al riscaldamento indipendente di ogni piastra.

This line comprises models available as free-standing unit on cupboard base or as Top unit, with different modular units (1/2 unit, full-length unit), with gas heating. Side panels and bottom in extra thickness stainless steel, adjustable stainless steel feet. Chimneys in steel. Stainless steel worktop with height adjustment front levers, double-face s/s grill with one side for meat and one side for fish; stainless steel, pullout, removable drawer for grease collection. Different cooking options on 90 modules, thanks to independent heating for each hotplate.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni griglia Grid dimension	Piastre Grids	Brucciatori gas Gas burners	Tot.	Peso Weight
	LxPxH cm	L x P cm	n°	10 kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard						
🔥 LX98GPLA4	40x90x85	64x37x3	1	1	10	62
🔥 LX98GPLA9	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	2	20	93
TOP (solo versione a sbalzo / for hanging version only)						
🔥 LX98GPL4	40x90x34,5	64x37x3	1	1	10	50
🔥 LX98GPL9	80x90x34,5	64x37x3 (x2)	2	2	20	75



Fry top

Fry tops



La linea di Frytop **LUX 980** offre una vastissima possibilità di scelta per le cotture a contatto, con piastre in acciaio satinato lisce, rigate, lisce e rigate anche trattate al cromo, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro. Piastra di cottura di spessore 15 mm, con lieve pendenza per una facile pulizia e per facilitare lo scarico dei grassi; paraspruzzi saldato in acciaio inox AISI 304 18/10, da 3 mm; cassetto estraibile in acciaio inox per raccolta grassi; possibilità di cotture differenziate sui moduli da 80 cm grazie a due bruciatori indipendenti.

The **LUX 980** Frytop line offers a wide range of options for contact cooking, with smooth, ribbed or mixed cooking surface, chrome-treated or mild steel, with different modular units (1/2 unit, full-length unit), with electric or gas heating, all with thermostatic operating temperature control. Hotplate, 15 mm thickness, gently sloping for easy cleaning and for easy removal of grease; back splash in AISI 304 18/10 stainless steel, 3 mm thickness, seamlessly welded to the worktop, removable grease collection drawer in stainless steel; different cooking options on 80 modules, thanks to two independent burners.



Modello Model	Piastra Plate			Dimensioni esterne Exterior dimension	Piano cottura Hotplate	Bruciatori gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot. kW	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	Liscia Smooth	Rigata Grooved	Cromata Chrome							
Su armadio On cupboard										
🔥 LX98GFTA4L / LC	•		•	40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82
🔥 LX98GFTA4R		•		40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82
🔥 LX98GFTA9L / LC	•		•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135
🔥 LX98GFTA9R		•		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135
🔥 LX98GFTA9LR / LRC	•	•	•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135
⚡ LX98EFTA4L / LC	•		•	40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V, 3N, 50/60 Hz	82
⚡ LX98EFTA4R		•		40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V, 3N, 50/60 Hz	82
⚡ LX98EFTA9L / LC	•		•	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V, 3N, 50/60 Hz	135
⚡ LX98EFTA9R		•		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V, 3N, 50/60 Hz	135
⚡ LX98EFTA9LR / LRC	•	•	•	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V, 3N, 50/60 Hz	135
TOP										
🔥 LX98GFT4L / LC	•		•	40x90x25	38x72x1,5	1	-	8	-	62
🔥 LX98GFT4R		•		40x90x25	38x72x1,5	1	-	8	-	62
🔥 LX98GFT9L / LC	•		•	80x90x25	78x72x1,5	2	-	16	-	62
🔥 LX98GFT9R		•		80x90x25	78x72x1,5	2	-	16	-	100
🔥 LX98GFT9LR / LRC	•	•	•	80x90x25	78x72x1,5	2	-	16	-	100
⚡ LX98EFT4L / LC	•		•	40x90x25	38x72x1,5	-	1	6	400V, 3N, 50/60 Hz	62
⚡ LX98EFT4R		•		40x90x25	38x72x1,5	-	1	6	400V, 3N, 50/60 Hz	62
⚡ LX98EFT9L / LC	•		•	80x90x25	78x72x1,5	-	2	12	400V, 3N, 50/60 Hz	62
⚡ LX98EFT9R		•	•	80x90x25	78x72x1,5	-	2	12	400V, 3N, 50/60 Hz	100
⚡ LX98EFT9LR / LRC	•	•	•	80x90x25	78x72x1,5	-	2	12	400V, 3N, 50/60 Hz	100



Friggitrici

Fryers



Una linea di friggitrici con vasche in acciaio inox AISI 304 18/10 con fondo vasca stampato, fissaggio al piano in modo continuo con saldatura robotizzata, sistema di scarico olio a fine servizio semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox. Sono disponibili versioni ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, con bruciatori in vasca, con controllo temperatura elettromeccanico; versione top e monoblocco.

RISCALDAMENTO A GAS: bruciatore in vasca in acciaio ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale; regolazione termostatica, temperatura da 90 a 190 °C, valvola di sicurezza. Maggiore reattività nelle versioni "N" grazie all'elettrovalvola.

RISCALDAMENTO ELETTRICO: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, facilmente ribaltabili per una completa pulizia; regolazione termostatica.

A line of fryers with tank in AISI 304 18/10 stainless steel with pressed bottom with rounded corners, seamlessly fixed to the worktop thanks to robot welding, with simple and safe used oil outlet system and oil-collection bowl with stainless steel filter. Available in one or two pans, with gas or electric heating, burners inside the tank, electro-mechanical temperature control; in Top or free-standing version.

GAS HEATING: stainless steel burner inside the tank with high output and horizontal flame; thermostatic temperature control, temperature from 90 to 190 °C, with safety valve. Increased reactivity in "N" models thanks to the electric valve.

ELECTRIC HEATING: electric heating elements in INCOLOY armoured stainless steel, easily tilted for thorough cleaning; thermostatic temperature control.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Pan dimension	Capacità vasca Pan capacity	Bruciatori gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	Lt	kW	kW	kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard								
🔥 LX98GF4A	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69
🔥 LX98GF4AN*	40x90x118	30x40x31,5	18	18	0,03	18	230V, 1N, 50 Hz	77
🔥 LX98GF9A	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114
🔥 LX98GF9AN*	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	0,03	36	230V, 1N, 50 Hz	128
⚡ LX98EF42V	40x90x85	14x34x20	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V, 3N, 50/60 Hz	56
⚡ LX98EF4	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V, 3N, 50/60 Hz	56
⚡ LX98EF9	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V, 3N, 50/60 Hz	91
⚡ LX98EF4L	40x90x85	31x44x20	21	-	20	20	400V, 3N, 50/60 Hz	58
⚡ LX98EF9L	80x90x85	31x44x20	21+21	-	20+20	40	400V, 3N, 50/60 Hz	91
TOP								
🔥 LX98GF4TA	40x90x90	30x40x31,5	18	18	-	18	-	60
🔥 LX98GF4TAN*	40x90x90	30x40x31,5	18	18	0,03	18	230V, 1N, 50 Hz	68
🔥 LX98GF9TA	80x90x90	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	101
🔥 LX98GF9TAN*	80x90x90	30x40x31,5	18+18	18+18	0,03	36	230V, 1N, 50 Hz	115
⚡ LX98EF4T	40x90x58	30x40x20	18	-	16	16	400V, 3N, 50/60 Hz	50
⚡ LX98EF9T	80x90x58	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V, 3N, 50/60 Hz	85



Cuocipasta

Pasta cookers



I cuocipasta **LUX 980** sono disponibili nelle versioni ad una o due vasche da 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrici. Le vasche sono in acciaio inox AISI 316, con zona di espansione per raccolta amidi e ampie raggiature per una facile pulizia. Il piano di cottura è costruito in acciaio inox di forte spessore (2 mm) con imbutitura perimetrale per raccolta liquidi. I cestelli colapasta sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica. Rubinetto carico e scarico acqua.

MODELLI A GAS: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

MODELLI ELETTRICI: resistenze elettriche in acciaio inox corazzate; regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni; controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.

The pasta cookers are available in one or two pans version, with 40 lt. capacity, gas or electric heated. The deep drawn tanks are in AISI 316 stainless steel, with expansion zone for starch collection and pressed rounded edges to make cleaning easier. Worktop is made of 2 mm extra thick stainless steel. Straining grid for baskets. Strain baskets in AISI 304 Stainless Steel 18/10 with thermo insulated handle. Water inlet and outlet tap.

GAS MODELS: burner in stainless steel with self-stabilizing flame. Safety device with thermocouple connected to the pilot burner. Piezoelectric ignition for the burner.

ELECTRIC MODELS: electric heating elements in armoured stainless steel; power adjustment with 4-position switch; temperature control with operating and safety thermostat.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Tank dimension	Capacità Vasca Tank Capacity	Bruciatori gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating element	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	Lt	kW	kW	kW		Kg
Su armadio On cupboard								
LX98GC4SC	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	-	57
LX98GC9SC	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+ 13,3	-	26,6	-	94
LX98EC4SC	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	51
LX98EC9SC	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V, 3N, 50/60 Hz	81
TOP (solo versione a sbalzo / for hanging version only)								
LX98EC4TSC	40x90x58	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	45
LX98EC9TSC	80x90x58	30,5x51x27,5	40+40	-	18	18	400V, 3N, 50/60 Hz	75



Brasiere

Braising pans



La linea di brasiere **LUX 980** si compone di 4 modelli con riscaldamento a gas e elettrico, a vasca ribaltabile con rovesciamento manuale, per facilitare le operazioni di scarico o di pulizia. Le brasiere sono macchine versatili e polivalenti adatte per le cotture in umido e a secco. Vasca di cottura con parte anteriore sagomata per agevolare lo scarico e la pulizia. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte dell'apparecchio. È disponibile come accessorio, il supporto sia per installazione a sbalzo che a pavimento.

RISCALDAMENTO A GAS: con bruciatore in acciaio inox a bracci multipli per maggior uniformità termica; regolazione termostatica della temperatura. RISCALDAMENTO ELETTRICO: resistenze corazzate in acciaio inox sul fondo della vasca; regolazione termostatica.

*The **LUX 980** braising pans are available in 4 models, with gas heating or electric heating, with manual tilting tank, for easy product discharge and easy cleaning. Braising pans are; very versatile and allow moist cooking, contact cooking, and water immersion cooking. Cooking tank, with shaped front part to make discharge and cleaning easier. Water load tap at the front of the unit. Optional basement is available for floor or cantilever system.*

GAS HEATING: stainless steel burner with multiple arms for more even heat diffusion; thermostatic temperature control.

ELECTRIC HEATING: armoured heating elements in stainless steel at the bottom of the tank; thermostatic temperature control.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Pan dimension	Capacità vasca Pan capacity	Bruciatori a gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	Lt	kW	kW	kW		Kg
LX98GBRVI	80x90x85	79x69x20	80	20	0,2	20	230V, 1N, 50/60 Hz	164
LX98EBRVI	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V, 3N, 50/60 Hz	160
TOP								
LX98GBRVIT	120x90x25	80x69x20	80	21	0,2	21	230V, 1N, 50/60 Hz	170
LX98EBRVIT	120x90x25	80x69x20	80	-	12	12	400V, 3N, 50/60 Hz	154



Pentola

Boiling pans



La linea di pentole **LUX 980** si compone di modelli da 100 o 150 lt di capacità, con riscaldamento a gas diretto o indiretto, o con riscaldamento indiretto elettrico, fra cui scegliere in funzione dell'energia disponibile e delle preparazioni gastronomiche da realizzare.

Il piano è costruito in acciaio inox, con imbutitura perimetrale per raccolta liquidi; vasca in acciaio inox AISI 304 18/10 con fondo in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione di salse e sale; rubinetto di scarico in ottone cromato e filtro amovibile; coperchio e maniglie in acciaio inox, bilanciato con cerniere regolabili; rubinetto di carico acqua calda e fredda con erogatore snodabile posto sul piano di lavoro.

VERSIONE INDIRETTA (mod. "I"): interspeditura in acciaio inox AISI 304 18/10; valvola di sicurezza con manometro, visore livello d'acqua nell'interspeditura, funzione "sobbollitura".

*The **LUX 980** boiling pans line comprises models with 100 and 150 litres capacity, both with direct or indirect gas heating or indirect electric heating. The choice depends on the energy supply available and the gastronomic dishes to be prepared.*

The worktop is in stainless steel, with drawn edges for liquid collection; tank in AISI 304 18/10 stainless steel with bottom in AISI 316 stainless steel to prevent the corrosive action of salty water; Brass drain tap and removable filter; stainless steel lid and handles, balanced with adjustable hinges; hot and cold water tap with swivel nozzle on worktop.

INDIRECT VERSION ("I" model): Interspace in AISI 304 18/10 stainless steel; safety valve with pressure gauge; interspace water level viewer, "simmer" function.

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni pentola Pans dimension	Capacità pentola Pan capacity	Riscaldamento Heating		Bruciatori a gas Gas Burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
				Diretto	Indiretto					
Su armadio On cupboard										
LX98G100	80x90x85	60x42	100	•		21	-	21	-	118
LX98G150	80x90x85	60x54	150	•		21	-	21	-	123
LX98G100I	80x90x85	60x42	100		•	21	-	21	-	143
LX98G150I	80x90x85	60x54	150		•	21	-	21	-	148
LX98E100I	80x90x85	60x42	100	•		-	14,4	14,4	400V, 3N, 50/60 Hz	128
LX98E150I	80x90x85	60x54	150	•		-	14,4	14,4	400V, 3N, 50/60 Hz	134
TOP (solo versione a sbalzo / for hanging version only)										
LX98G100T	80x90x70	60x42	100	•		21	-	21	-	113
LX98G150T	80x90x70	60x54	150	•		21	-	21	-	118
LX98G100IT	80x90x70	60x42	100		•	21	-	21	-	138
LX98G150IT	80x90x70	60x54	150		•	21	-	21	-	143
LX98E100IT	80x90x70	60x42	100	•		-	14,4	14,4	400V, 3N, 50/60 Hz	123
LX98G150IT	80x90x70	60x54	150	•		-	14,4	14,4	400V, 3N, 50/60 Hz	129



Bagnomaria

Bain marie



La linea è composta da 2 modelli con riscaldamento elettrico. La vasca è saldata al piano in modo continuo. Capacità bacinelle Gastronorm 4/3 per modulo 40 ed 8/3 per modulo 80. Il riscaldamento è elettrico, indiretto, fissato sul fondo esterno della vasca e controllato termostaticamente.

This line comprises 2 models with electric heating. The deep drawn tank is seamlessly welded to the top. Designed to hold GN 4/3 containers (40 module), and GN 8/3 containers (80 module). Indirect electric heating attached to the external bottom of the well and thermostatically controlled.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Pan dimension	Capacità vasca Pan capacity	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm		kW	kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard							
⚡ LX98EBMA4	40x90x85	31x69x16	(GN 4/3)	2,5	2,5	230V, 1N, 50 Hz	45
⚡ LX98EBMA9	80x90x85	63x69x16	(GN 8/3)	6	6	400V, 3N, 50/60 Hz	68
TOP							
⚡ LX98EBM4T	40x90x25	31x69x16	(GN 4/3)	2,5	2,5	230V, 1N, 50 Hz	36
⚡ LX98EBM9T	80x90x25	63x69x16	(GN 8/3)	6	6	400V, 3N, 50/60 Hz	50



Eurotec s.r.l. - Div. DEXION
Strada Brescello - Cadelbosco, 42041 Brescello (RE) - Italy
Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517
dexion@itweurotec.it - www.dexion.it

 **Food Equipment Group**

Le informazioni e le immagini riportate sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Eurotec div. DEXION si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento, senza preavviso.
All the information in this document is not binding. Eurotec div. DEXION reserves the right to make changes without notice.

LUX980_01.2018